

Vineyard's  
**SELECTION**  
Parcelle

*Grenache Gris*

**La Sélection Parcelle** est le reflet d'un millésime, d'un terroir, d'un cépage et d'une parcelle combiné avec des idées et des essais permanents en cave pour affiner le caractère et la personnalité de nos vins.

C'est notre laboratoire du goût!

*Sélection Parcelle combines a vintage, a terroir, a variety and a vineyard with ideas and trials in the winery in order to create the character and personality of the wine.*

*Our laboratory of taste!*

### La Cuvée Éphémère Du Domaine

Pour le millésime 2014 nous avons trié les pieds de Grenache Gris à travers trois vieilles parcelles de Grenache Blanc entremêlé de Grenache Gris et autres cépages (Carignan, Maccabeu).

En effet la maturité des Gris était parfaite alors que les autres cépages blancs demandaient une semaine de plus.

Son originalité, son exubérance, sa pureté aromatique mêlés à la rondeur et à la minéralité en font un vin hors catégorie digne de mériter sa propre cuvée ! Laissez-vous surprendre.

### The Domaine Limited Edition Cuvée

*For the 2014 vintage we have selected the Grenache Gris taken from three old vineyards of Grenache Blanc combined with Grenache Gris and other varieties (Carignan, Maccabeu).*

*Whilst the ripeness of the Grenache Gris was perfect, other white varieties required a week longer.*

*Chosen for its originality, its exuberance and purity of fruit and characterised by its floral aromas, its roundness and minerality.*

*A wine out of the ordinary, let it surprise you.*



Vin biologique certifié par FR-BIO 10 / Organic wine certified by FR-BIO 10

Plus d'infos / more info: [www.domainegayda.com](http://www.domainegayda.com)

**Appellation / Appellation :** Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

**Cépage / Variety :** Grenache Gris

**Millésime / Vintage :** 2014

**Vignoble / Vineyard :**

Vieilles vignes mélangées à Opoul-Périllos sur les lieux-dits à : le Pilou, Chemin de Moulin et Camps de la Segnora.

*"Field Blend" old vines in Opoul-Périllos from specific sites : le Pilou, Chemin de Moulin et Camps de la Segnora.*

**Procédé de Vinification / Vinification Process :**

Tri des ceps à la vigne (seulement Grenache Gris) et cueillette en cagettes – Pressurage en grappes entières – Débourage léger – Vinification naturelle en cuve béton ovoïde – Elevage sur lies totales pendant 9 mois – Soutirage pour clarification en cuve – Mise en bouteille au Domaine.

*Vine sorting (only Grenache Gris) and picking in small crates – Whole bunch pressing – Light racking – Natural vinification in concrete egg tank – Ageing on full lees for 9 months – Racking off lees for clarification in tank – Bottled at the Domaine.*

<b>Date des vendanges / Harvest Date :</b> 7 septembre 2014 <i>7<sup>th</sup> September 2014</i>	<b>Mise en bouteille / Bottling Date :</b> 22 juin 2015 <i>22<sup>nd</sup> June 2015</i>
<b>Alcool / Alcohol :</b> 14%	<b>pH :</b> 3.19
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 3.60 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 5.51 g/L
<b>SO2 libre à la mise en bouteille / Free SO2 at time of bottling :</b> 26 mg/L	
<b>SO2 Total / Total Sulphur :</b> 51 mg/L	
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 2.6 g/L	

